

容器の膨れ対策

支援の背景

近年の健康嗜好から、消費者は低アルコールの飲料を好むようになってきました。また、消費者の嗜好はリキュールなどの甘味系アルコール飲料に傾いています。このような低アルコール化、甘味化は微生物の繁殖防止や果汁品質の管理などを十分行う必要があります。

しかし、アルコール度数の高い泡盛を造ってきた県内酒造所は、このような品質管理技術の蓄積が十分でないため、たびたび製造事故につながっていました。

支援内容

泡盛リキュール(原料:泡盛、果汁、糖類)を製造しているA社から、充填後しばらくすると、容器のフィルムが膨れたり、破損したりするサンプルが現れたので、対策に協力して欲しいとの相談がありました。

そこで、製品検査、現場調査などを行い、原因を明らかにするとともに、防止法を提案しました。



膨れの様子

支援の成果

原因が酵母であることを明らかにし、汚染源の除去ならびに天然成分の抽出液の添加で酵母の成長を止めることができました。



検出された酵母